



Noix de St Jacques au Four et au Parmesan

Ingrédients (pour 4 personnes)

12 Noix de St Jacques dans leur coquilles
du Beurre
du Parmesan
sel, poivre, thym

Ouvrir les St Jacques à l'aide d'un couteau pointu en soulevant bien les coquilles.

Enlever les barbes qui entourent les noix de St Jacques. Garder les coquilles.

Rincer les noix de St Jacques sous l'eau. Les égoutter dans un papier absorbant.

Préchauffer votre four à 200°.

Déposer chaque noix dans la coquille. Ajouter une noisette de beurre et une cuillère à café de parmesan râpé.

Saler, poivrer et une pincée de thym.

Mettre au four pendant 8 à 9 minutes.

Servir dès la sortie du four.